



HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

BATONNAGE

Enzyme d'élevage pour une libération rapide et précoce des molécules responsables du volume en bouche

Rapidase® Batonnage augmente la libération des mannoprotéines et autres colloïdes bénéfiques contenus dans des cellules de levure mortes, naturellement présentes dans les lies de vin. Son utilisation permet d'obtenir des vins avec un meilleur équilibre et volume en bouche.

Rapidase® Batonnage

- **Rapidase® Batonnage** est une préparation micro granulée d'enzyme pectolytiques et de ß-glucanase.

Dose et Mode d'emploi

- 3 à 5 gr/hl :
  - sur vins blancs en combinaison avec un bâtonnage quotidien pendant un minimum de 30 jours : 3 gr/hl
  - sur vins rouges en combinaison avec un bâtonnage quotidien pendant un minimum de 30 jours : 5 gr/hl
- Une amélioration des résultats peut être obtenue en ajoutant 20 gr/hl d'écorces de levures Extraferm®. Un protocole est disponible sur demande
- Diluter 10 fois avant addition
- Active de 10 à 55°C, (50 to 131°F). L'activité augmente avec la température, les températures supérieures à 55°C inactivent **Rapidase® Batonnage**
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO_2

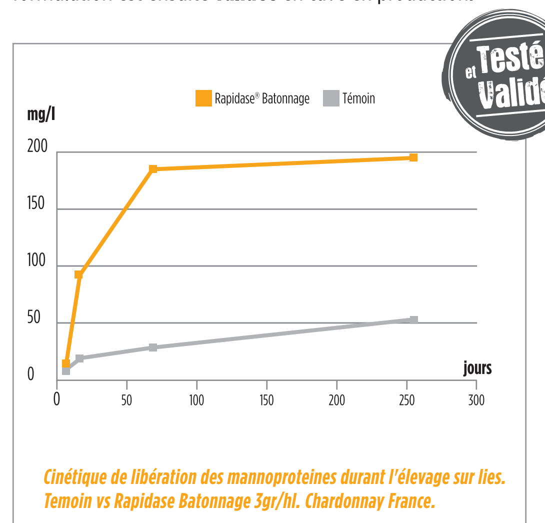
Note: Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon.

Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.

Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **Rapidase®** est développée et **testée** avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite **validée** en cave en production.



Cinétique de libération des mannoproteines durant l'élevage sur lies. Temoin vs Rapidase Batonnage 3gr/hl. Chardonnay France.

Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Emballage et Conservation

- Disponible en boîtes plastique de 100gr
- A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C (40 - 60 °F)
- Après ouverture le produit peut être utilisé dans la limite de sa date recommandée d'utilisation

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :

